



# Schweizer Bootschaft **BISTRO.**

## Härlzlioh Willkommä in der **SCHWEIZER BOOTSCHAFT**

Mit dieser Gastronomie wollen wir für Sie Botschafter der Schweizer Küche, der Schweizer Kultur und der Schweizer Lebensart sein. Das bei uns die Bootschaft mit zwei „o“ geschrieben wird, ist kein Schreibfehler, sondern ein kleines Wortspiel. Wir schlagen hiermit eine Brücke zwischen Bergen und Seen sowie der Schweizer Schifffahrt. Unsere genieteten Schiffswände und die Schiffs-Bar stellen diesen Bezug optisch dar. Das „Fenster zum See“ zeigt Ihnen bewegte Bilder der Schweizer Schifffahrt.

Nicht nur die allgemein bekannten und beliebten Dampfschiffe auf den Seen der Alpenregion sind beachtenswert. Die Schweiz zählt auch seit Jahren zu den Top-Nationen des Segelsports. Das Team ALINGHI gewann z.B. mehrmals die begehrteste Trophäe im internationalen Yachtsport, den America's Cup. Unter Schweizer Flagge „segeln“ auch Handelsschiffe über die Weltmeere.

Unsere Küche der Schweizer Bootschaft ist stets bemüht, Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis der Schweiz zu bieten und bemühen uns stets original Schweizer Produkte zu verarbeiten, die wir zum Teil selbst vor Ort kaufen und importieren. Produkte, die wir Ihnen auch gern außer Haus anbieten.

Unsere Cateringabteilung steht Ihnen auch für Ihre Veranstaltungen im privaten oder geschäftlichen Rahmen gern zu Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen, entspannten Aufenthalt in der Schweizer Bootschaft.

**Ihr Bootschafter**

*Lothar Preukschat*

**Bitte beachten Sie, dass wir aktuell  
keine EC- oder Kreditkarten akzeptieren.**



## Schweizer Bootschaft BISTRO.



### **Käsefondue für einen gemütlichen Abend mit Freunden!**

Machen Sie sich einen schönen Abend zu zweit oder mit Freunden und genießen Sie uns original Schweizer Käsefondue mit Kirschwasser verfeinert. Dazu reichen wir als Beilagen frisches Brot.

**Original Schweizer Käse-Fondue**  
inklusive wahlweise Grau- oder Weißbrot  
**Preis pro Person: EUR 13,00**

Fragen Sie auch nach unseren Fondue-Variationen (gegen Aufpreis):  
z.B. würziges Appenzeller Fondue, Tomatenfondue, alkoholfreies Fondue

#### **Zusätzliches**

Gschweltli im Jutesäckchen	3,00 EUR pro Portion
Tomaten, Cornichons, Champignons, Perlzwiebeln, Chili	1,50 EUR pro Portion



# Schweizer Bootschaft

## BISTRO.

<b>Suppen &amp; Eintöpfe</b>		<b>EUR</b>	<b>CHF</b>
Tomatensuppe mit frischen Kräutern		8,50	10,00
Schweizer Gerstensuppe	Vorsuppe	7,00	9,00
	großer Teller	10,00	11,00
Langenthaler Militärtopf	Vorsuppe	7,00	9,00
	Poulardenbrust-Mettwurst-Gemüse großer Teller	10,00	11,00
Appenzeller Hochzeitssuppe		7,00	9,00
Haferflocken, kleinste Gemüsewürfelchen			
Linsenschaum-Süppchen		8,50	9,50
von der roten Linse, Beluga-Linsensalat und Räucherlachs-Grissinis			

**Bitte beachten Sie, dass wir aktuell  
keine EC- oder Kreditkarten akzeptieren.**



# Schweizer Bootschaft

## BISTRO.

<b>Schweizer Spezialitäten</b>	<b>EUR</b>	<b>CHF</b>
<i>- hausgemacht - auch als Vorspeise geeignet</i>		
Gemischter Salat mit Bergkäsestreifen	8,00	9,50
Cervalat-Salat klein	5,50	6,50
Schweizer Wurstsalat groß	8,50	10,00
Ravioles de Blettes	9,00	10,50
Mangold-Käse Nudeln, gratiniert <i>als Vorspeise</i>	6,50	7,00
Capuns	10,50	12,00
Mangoldröllchen mit Speckspätzle-Teig gefüllt <i>als Vorspeise</i>	7,00	8,50
Überbackenes Polentatürmchen auf Pilzragout auf Pilzragout	9,50	11,00
Bündnerteller dünn geschnittenes Bündner Fleisch auf gebuttertem Bauernbrot und kleinem Salat	10,00	11,50
Schweizer Älplermagronen	9,00	10,50
Nudeln-Kartoffeln-Käse <i>als Vorspeise</i>	6,50	7,50

### **Nur nach vorheriger Bestellung:**

#### **Käse-Raclette**

Das Käse Erlebnis für die guten Freunde

Vom  $\frac{1}{4}$  Laib – für 5-8 Personen 80,00 93,00  
ca. 1,6 kg Käse, Pellkartoffeln, Cornichons, Tomaten

Vom  $\frac{1}{2}$  Laib – für 10-15 Personen 140,00 165,00  
ca. 3,5 kg Käse, Pellkartoffeln, Cornichons, Tomaten

**Neu:** Raclette ab sofort auch für 2 Personen möglich!



# Schweizer Bootschaft BISTRO.

Hauptspeisen	EUR	CHF
hausgemachte Schweizer Speck-Spätzle mit		
+ Kräuterseitlingen und gehobelten Hartkäse	9,50	11,10
+ Duroc oder Mangalitza Filet ca. 200gr	17,00	15,00
+ French Rack vom Duroc, je 1 Stück	14,00	16,00
Holzfäller-Pfanne	13,50	15,60
geröstetes Bauernbrot, Schweinelende, gedünstete Zwiebeln, Bacon, mit Käse überbacken		
Zürcher Geschnetzeltes	16,00	18,50
(auf Wunsch original mit Kalbsnieren) mit Röschi		
Kalbs-Leberli (geschnätzelt)	16,00	18,50
mit Äpfeln und Zwiebeln und Röschi		
Kalbs Rücken Steak mit Röschi	19,50	22,00
200 gr Steak mit Röschi und Salatgarnitur		

en Guete!

**Bärau** – Erfunden wurde die Kuhglocke, damit der Bauer sein Vieh auch bei Nacht und Nebel findet. Heute ist ihr Klang an vielen Festen und sogar an Sportveranstaltungen zu hören. Wer selber eine Glocke gießen möchte, reserviert einen Termin in der Giesserei Berger in Bärau und kreiert sein persönliches Glöggli.





# Schweizer Bootschaft

## BISTRO.

<b>Unsere Röschti Spezialitäten</b>	<b>EUR</b>	<b>CHF</b>
Röschti-Pur	7,50	8,70
Gemüse-Röschti Röschti mit Gemüse-Mix	9,50	11,00
Tessiner-Röschti mit Speckwürfeln und Rosmarin	9,00	10,50
Zürcher-Röschti mit Zwiebeln und Kümmel	9,00	10,50
Appenzeller-Röschti mit Speckwürfeln und Bergkäse	10,50	12,50
Förster-Röschti mit versch. Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, milde Peperoncini	11,50	13,50
Senne-Röschti mit Käse überbacken, garniert mit 2 Spiegeleiern	11,00	13,00
Simmentaler-Röschti-Burger Simmentaler Beef – Gemüse – Röschti: Der Burger der Alpen	14,50	16,80
Röschti-„Azzurro“ Duroc Nacken Steak, Tomatenscheiben, Käse überbacken	18,00	21,00

### **passend zum Röschti:**

Bratwürstel	4,00	4,60
Räucherlachs	6,00	7,00
Duroc oder Mangalitza Schweinefilet	12,00	13,50

**Savognin** – Pestwurz, Fuchs-Knabenkraut, wilder Thymian – auf den saftigen Matten des Murmeltiertals Val d'Err wuchern Heilpflanzen und Kräuter. Mit Einwohnern lohnt sich auch eine Chrütli-Wanderung um hier aus erster Hand nützliche Kräuter gegen Krankheiten zu finden.





# Schweizer Bootschaft

## BISTRO.

<b>Heisse Getränke</b>		<b>EUR</b>	<b>CHF</b>
Schümli-Kaffee		1,90	2,20
Cappuccino		2,40	2,80
Café au Lait		2,50	2,90
Latte Macchiato		2,50	2,90
Mocca Chino		2,50	2,90
Heisse Schoggi		2,50	2,90
Espresso		1,90	2,20
verschiedene Tee-Sorten		2,00	2,30
Ovomaltine mit Milch		2,50	2,90
Caotina, noir oder blanc		2,50	2,90
Glühbier		4,00	4,60
<b>Zur Erfrischung</b>			
Gerolsteiner premium, sprudel, medium & naturell	0,2 l	1,90	2,20
Gerolsteiner, sprudel & naturell	0,75 l	5,00	5,80
Coca-Cola / Coca-Cola light	0,2 l	2,00	2,30
Fanta / Sprite	0,2 l	2,00	2,30
VIO Schorle Johannisbeere	0,3 l	3,50	4,00
Schorley (CH Apfelsaftschorle)	0,33 l	3,50	4,00
Bitter Lemon	0,2 l	2,00	2,30
Rivella rot (Glasflasche)	0,33 l	3,50	4,00

*schöne kafele.*



# Schweizer Bootschaft

## BISTRO.

Säfte		EUR	CHF
Orangensaft	0,2 l	2,30	2,70
Kirschsafft	0,2 l	2,30	2,70

Alle Säfte gibt es auch als Schorle

### Deutsche Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	2,70	3,20
Bitburger 0,0%	0,3 l	2,70	3,20
Benediktiner Weizen Dunkel	0,3 l	3,50	4,00
Benediktiner Weizen Dunkel	0,5 l	4,80	5,60

### Flaschenbiere

Benediktiner Weizen	0,5 l	4,50	5,20
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50	5,20

**Radler Royal 0,5 l** 8,00 9,30

Das Radler der Könige: Zitronensaft, Lime Juice, Limoncello, Zuckersirup, Eiswürfel, eiskaltes Bier

### Wir haben eine gesonderte Wein- und Degistifkarte!

---

**Brienz-Rothorn: Die dampfende Zahnradbahn** – 1678 Meter trennen Brienz vom Rothorn – am schönsten überwindet man die Steigung in der Dampfzahnradbahn, genießt das Panorama und passt auf, dass der Kopf von der Wolke nicht ganz schwarz wird. Besonders ist die Fahrt im Führerstand und einmalig die Ausbildung zum Heizer, die auch angeboten wird.







# Schweizer Bootschaft BISTRO.

## Schweizer Bier Spezialitäten aus Appenzell

<b>Quöllfrisch hell &amp; naturtrüb</b>	Typ: Lagerbier, naturtrüb Farbe: sattgelb Hopfen: aromatische Hopfenblume, strohig Eindruck: vollmundig, frisch-fruchtig, hefebetont
0,33l: <b>3,30 EUR</b> 0,5l: <b>5,00 EUR</b>	
<b>Brandlöscher</b>	Typ: Lagerbier Farbe: bernsteinfarben Hopfen: mild, trocken Eindruck: vollmundig, süffig, mild
0,33l: <b>3,30 EUR</b>	
<b>Holzfaß Bier</b>	Farbe: amber, naturtrüb Hopfen: hopfenaromatisch, kaum Bittere Eindruck: vollmundig, leicht süssliches Eichenholzaroma
0,33l: <b>3,30 EUR</b>	
<b>Lager Dunkel</b>	Typ: Lagerbier dunkel Farbe: dunkel, schwarz Hopfen: dezent Eindruck: süffig, süsslich, malzaromatisch
0,5l: <b>4,50 EUR</b>	
<b>Schwarzer Kristall</b>	Typ: Spezialbier Farbe: gewitterschwarz Hopfen: sanft, leicht spitz Eindruck: vollmundig, Schokolade, Kaffee, Blaubeeren
0,33l: <b>3,50 EUR</b>	
<b>Appenzeller Weizen &amp; Alkoholfrei</b>	Typ: Spezialbier Farbe: dunkelblond, naturtrüb Hopfen: leichte Bittere Eindruck: würzig, süffig, zimtgate Note
0,5l: <b>4,50 EUR</b>	



## Schweizer Bootschaft BISTRO.

**Flauder Panaché**  
0,5l: **4,50 EUR**

Typ: alkoholfreies Spezialbier  
Farbe: Goldgelb  
Hopfen: Dezent  
Eindruck: mildes, spritziges Melisse-Holunder Aroma

**Köhler Amber**  
0,33l: **3,30 EUR**

Typ: Bierspezialität  
Farbe: brillanter Bernstein  
Hopfen: leichte Hopfenbittere im Nachtrunk  
Eindruck: schöne Rezenz, malzaromatisch, nussig

**Gran Alpin**  
0,5l: **5,00 EUR**

Typ: Spezialbier  
Farbe: goldgelb  
Hopfen: mild  
Eindruck: vollmundig, würzig, gute Balance zwischen Hopfen & Malz, leicht hefig

**Bitte fragen Sie auch unsere gesonderte Wein- und Degistifkarte!**

### **aus dem Kloster Fischingen: Pilgrim Bier**

**Craft Beer Collection**  
0,33l: **6,00 EUR**

verschiedene Sorten: je nach Vorrat  
**z.B. Indian Pale Ale, Josefi Weizenbock, Imperial Stout, Waldbier, Raspberry White**

**Biere D´Abbaye**  
37,5cl 10% vol **10,00 EUR**

verschiedene Sorten: je nach Vorrat  
**z.B. Triple Blonde**

**Biere Grand Cru**  
75cl 16% vol **35,00 EUR**

aktuelle Sorten:  
**Imperial Belgian Blonde**  
ein halbtrockenes Bier mit deutlicher Malzsüsse,  
feinem Hopfen- und fruchtbouquet so wie lieblichem,  
sehr angenehmem Abgang.



## Schweizer Bootschaft BISTRO.

### **Biere D´Abbaye Magnum 150cl 45,00 EUR**

**Triple Blonde Magnum** - Feines Hopfenbouquet, typische belgische Klosterhefe-Note, ausgewogener Körper, fruchtiger Abgang

**Triple Ambrée Magnum** - Malzbetont, mit feiner Gewürz- und Sherrynote, leichter Kandissüsse und dem unbeschreiblichen Aroma der belgischen Trappistenhefe.

### **Biere Grand Cru Jahrgangsbier aktuell 2015 1x Imperial Russian Stout**

75cl 16% vol **45,00 EUR** samtig, Kaffee- und Schokolade-Goût



### **Swizly Cider**

0,33l: **4,50 EUR**

Eine Mischung von klarem Apfelwein mit wenig Süssmost und Holunderblütensirup gibt Swizly den einzigartigen Geschmack. Swizly ist mild und süffig.

### **Saft vom Fass**

0,33l: **4,50 EUR**

Die einzigartige Möhl-Spezialität. Der frisch vergorene trübe Apfelwein wird in großen Eichenfässern abgezogen und 2-3 Monate zwischengelagert.

**Bitte beachten Sie, dass wir aktuell keine EC- oder Kreditkarten akzeptieren.**